



# Kiprollade appel-veenbes-luikse stroop met aardappelballetjes en gepocheerde peer en bruine jus



70



100



## Ingrediënten

- 15 kg kiprollade
- 15 kg aardappelballetjes
- 50 peren
- 3 l suikerwater (½ water, ½ suiker)
- 2 kg tuinkers
- 1 kg rode ui gepekeld
- 5 l bruine jus

## Bereiding

Leg de Kiprollade op platen en regenereer op 160°C tot een kern van 65°C. (combisteamer - 10% vocht). Snij deze in plakken.

Frituur de aardappelballetjes af op 175°C.

Schil de peren, snij deze in 2 en haal er het klokhuis uit. Pocheer de peren in suikerwater tot ze zacht zijn. Snij de rode ui in maantjes en leg deze in een potje. Vermeng 3 dl azijn, 3 dl water en 300 g suiker. Kook dit op en giet het mengsel op de rode ui. Laat de rode ui afkoelen of laat dit overnachten.

Maak een bruine jus.

Schik het gerecht op een bord en werk af met tuinkers en de gepekeldde rode ui.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*